



TESTATA: **Business People**

GIORNO: Febbraio 2012

PAGINA: 70

rassegna stampa

IL BREAK CHE NON TI ASPETTI

MANGIARE BENE LAVORARE MEGLIO

TAVOLE "A CHILOMETRO ZERO"

In linea con la mission aziendale, è attenta alla salute dei propri dipendenti, oltre che dei suoi clienti, la casa farmaceutica Eli Lilly, a Sesto Fiorentino (Fi). Il menu proposto quotidianamente è elaborato il più possibile con ingredienti "a chilometro zero", con cibi provenienti dal terri-

torio locale e legati alla stagione. Le portate presentano l'indicazione delle calorie e delle informazioni nutrizionali, con un'attenzione particolare anche per chi è affetto da intolleranze. La mensa ha stretto accordi con fornitori della zona, per coinvolgere quelli con dipendenti disabili, e dona il cibo avanzato alla Caritas di Firenze.

È certificata con il marchio di Last Minute Market come azienda "a spreco zero" Alce Nero & Mielizia di Montezemolo (Bo). Dagli uffici alla mensa, l'azienda specializzata nella produzione di cibi biologici e fairtrade porta avanti un percorso di sostenibilità, attraverso l'impiego di energia ottenuta da fonti rinnovabili come pannelli solari, l'uso di materiali "green", riutilizzati o riciclati, la raccolta differenziata dei rifiuti. L'acqua servita è quella dell'acquedotto comunale, filtrata e purificata, e la cucina predilige, neanche a dirlo, ingredienti rigorosamente bio.

Non è solo disponibile per tutto il personale, dirigenza e dipendenti, della sede veronese, ma è anche aperta al pubblico della città di Giulietta, la mensa-ristorante di NaturaSi, la catena di supermercati specializzata nella vendita di alimenti biologici e naturali. I menu sono realizzati con ingredienti del gruppo o sono comunque in linea con la filosofia "bio" dell'azienda; la cucina interna e il forno a legna rendono i piatti più genuini. Sono comprese anche ricette per intolleranti.